HONOR LABOR VALOR

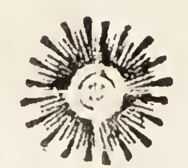
AVE MARIA GRATIA PLENA

EN LAS ASTURIAS DE SANTILLANA

EX-LIBRIS

FRANCISCO DE LA GUERRA

OBSERVACIONES
SOBRE
LA PREPARACION Y USOS
DEL CHOCOLATE.



CON LAS LICENCIAS NECESARIAS:

Impreso en México, por D. Felipe de Zúñiga y Ontiveros, calle del Espíritu Santo, año de 1789.

OBSERVACIONES

SOBRE LA PREPARACION Y USOS DEL CHOCOLATE.

MUY Señor mio. Mucho apreciaria el hallarme como Vmd. lo supone, en estado de poder darle una instruccion circunstanciada sobre los casos en que se debe tener por favorable ó dañoso á la salud el uso del chocolate. Este delicioso alimento que con tanta propiedad llamó *Theobroma* ó manjar de los Dioses el célebre Carlos Linneo, es uno de los que me han hecho titubear en el juicio decisivo de si es ó no adaptable á mi temperamento, porqüe siempre he experimentado con él una complicacion obscura de efectos, por un lado favorables y por otro adversos. Un Médico muy docto á quien consulté hace bastante tiempo sobre el asunto, me respondió con aquella ingenuidad que caracteriza á los de su clase, que ni la lectura de varios Autores, ni las observaciones propias le habian subministrado bastante luz para fixar sus ideas sobre este particular.

Esta

Esta declaracion me ha obligado á exâminar por mi mismo las propiedades de dicho alimento respecto á mi constitucion, y me parece que no he malogrado mi trabajo, pues en el dia puedo ya usarle diariamente sin experimentar las incomodidades que me ocasionaba antes. Para lograr esta ventaja he tenido que variar de mil maneras la composicion del Chocolate; pero ni el hacerlo con cada especie sola de Cacao, ni el combinarlas todas en diferentes proporciones, ni el disminuir la cantidad de los aromas, ó suprimirlos á veces enteramente, me libertaba de sentir luego que lo tomaba puro en ayunas, ó teniendo el estómago desocupado de otros alimentos, una agitacion interior tan molesta como dificil de explicar. Continuándolo así algunos dias seguidos, observaba un aumento bastante sensible en la amarillez de los ojos, del cutis, de la orina y aun del sudor que es casi habitual en mi desde que padecí aquel cólico bilioso que Vmd. sabe. Haciendo el chocolate con leche en lugar de agua, experimentaba substancialmente los mismos efectos, aunque en grado algo mas remiso. Hecho con atole bastante aguado era muy poca la incomodidad que me causaba; y casi ninguna

guna

guna desliendo la tablilla en una taza de agua caliente, agregando luego un huevo fresco, y batiendo el todo, mientras se cocia á fuego manso.

Estas observaciones me hicieron creer que el Cacao, sea de la especie que fuere, contiene alguna ó algunas materias acres, que irritando demasiado las fibras de los estómagos delicados, ocasionan la agitacion que llevo referida, pues tambien la he observado en otras personas de complexîon delicada como la mia. En este concepto, habiendo sabido que algunos hacian labar el Cacao antes de molerlo, no desprecié la noticia; y confieso á Vmd. con ingenuidad que este medio es muy útil para despojarlo de alguna parte de su acrimonia; pero posteriormente he descubierto otro mucho mas eficaz que voy á comunicarle, porque concibo puede contribuir á su salud, segun lo que yo estoy experimentando en la mia.

Este medio consiste en quebrar el Cacao, sin tostarlo, para quitarle la mayor parte de la cáscara, tierra y demás materias extrañas que contenga, en cuya disposicion se pone en una olla ú otra vasija de barro vidriada, echandole una porcion de lexia alcalina suficiente para cubrir-

cubrirlo bien. Esta lexia se puede preparar de varios modos, empleando, por exemplo, una onza de tequesquite (natrum) ó de potasa, y en falta de estas materias una onza de cal viva y quatro de qualquiera ceniza que no se haya labado antes, para cada seis quartillos de agua. Al cabo de diez ó doce horas se derrama la lexía, y labando el Cacao con agua limpia se derrama tambien esta, la qual se reemplaza luego con otra, agregando medio quartillo de vinagre, ó su correspondiente cantidad de zumo de limones ó naranjas agrias á cada seis quartillos de agua. En esta última se mantiene el Cacao otras tres ó quatro horas, y luego se vuelve á labar muy bien en dos ó tres aguas distintas para ponerlo á secar al Sol.

La analogía que me ha guiado para descubrir esta preparacion » no se funda en la afi» nidad general que tienen los ácidos con los » alcalis, porque no me parece exîste ácido al» guno libre en el Cacao, sino en la propiedad » que tienen los alcalis de unirse y combinarse » facilmente con los espíritus rectores (1) de

» los

(1) Este nombre se ha dado á una materia muy tenue, muy sutil y muy valatil en que reside el agente ó causa olorosa de todos los cuerpos que la contienen. La

» los vejetables, igualmente que de disolver con » la misma facilidad las substancias *resino-go-* » *mosas* (2) *del parenchimo* (3) de las semillas en » que reside el principio acre, caustico y amar- » go. » Esta teórica aplicada con mucha sagacidad por un Autor clásico á otro objeto distinto, aunque muy análogo al caso presente, me movió á intentar algunas pruebas, en virtud de las quales puedo asegurar á Vmd. que la referida preparacion dulcifica todos los Cacaos conocidos en esta Corte, de modo que el mas ordinario de ellos, que es el de Guayaquil, forma un Chocolate tan sabroso como el mejor que puede fabricarse empleando otros de superior calidad sin dicha preparacion, con la ventaja de no irritar tanto, segun lo que hasta ahora he podido observar en mi mismo.

Tal

---

reaccion de esta materia sobre todas las substancias mantecosas ú oleosas, al paso que se desprende de ellas el ayre fixo, que es uno de sus principios constitutivos, ocasiona la rancidez de todos los cuerpos capaces de padecer esta alteracion, segun el Abate Rozier.

(2) Son unas materias compuestas de goma y resina, que se hallan en muchos vegetales.

(3) Asi llaman los naturalistas al residuo fibroso que queda de los vegetables quando se les despoja artificialmente de todo el zumo ó materia fluida que contienen.

Tal vez no faltarán personas que por carecer de los principios necesarios para exâminar á fondo los efectos de la referida preparacion, querrán persuadir á Vmd. que con ella se despojará al Cacao de la mayor parte *de su substancia*; pero desde luego puede responderles: lo primero, que prescindiendo de la merma de 15 á 20 por ciento, y aun algo mas, que siempre se experimenta en la limpia regular de todos los Cacaos, solo se agrega la de otros cinco ó seis por ciento con la expresada preparacion: lo segundo, que ésta merma solo consiste en una substancia extractiva, cuyo olor y gusto empalagosos no dan indicios de que pueda ser nutritiva y provechosa: lo tercero, que aunque realmente tuviese la primera de estas dos qualidades, bastaria la duda en quanto á la segunda para admitir la citada preparacion, porque siendo tan abundante la materia nutritiva en el Cacao, siempre le quedará la suficiente para llenar el fin con que se emplea: lo quarto, que las personas amantes de su salud no deben atender tanto á la cantidad como á la qualidad de las substancias nutritivas de que hacen uso: lo quinto y último, que en la referida merma entran tambien las materias acres,

ran-

rancias y causticas, positivamente dañosas que contiene el Cacao, cuya privacion mas bien parece debe estimarse que sentirse.

En quanto á la calidad de los diferentes Cacaos que se conocen en esta Capital he observado, que siendo muy escogidos, cada uno en su especie, es bien merecida la preferencia que generalmente se da sobre todos al de Soconusco: que á este siguen los de Caracas, Tabasco y Maracaybo, por el órden en que van nombrados; y que el de Guayaquil solo merece el último lugar. Por lo tocante á las mezclas que se pueden hacer de unos con otros me ha parecido que los de Tabasco y Maracaybo ganan mucho agregandose á los de Soconusco ó Caracas en la proporcion ó respecto de dos á tres; esto es, dos partes de alguno de los dos primeros con tres de alguno de los dos últimos, porque estos tienen un gusto suave, que mitiga la aspereza de aquellos. Por esta razon tal vez no he percibido ventaja ó mejoría sensible en las mezclas que he formado del Cacao de Soconusco con el de Caracas, y del de Tabasco con el de Maracaybo. El de Guayaquil, aunque mas amargo que estos dos últimos, es tambien mas mantecoso, y así se puede mezclar utilmente

con

con ellos; pero mucho mejor con el de Caracas, especialmente quando por carecer de la preparacion explicada arriba conserva todo su amargor.

En quanto á la cantidad del azucar varian mucho los gustos entre los extremos de una libra, ó algo menos, y de cerca de dos libras por cada una de Cacao: y aunque este punto es bastante arbitrario, me parece que en general no se debe pasar de libra y quarta de azucar por libra de Cacao en limpio, para no ofuscar el gusto propio de este fruto, que como base principal del Chocolate debe dominar siempre en él. Las especias me parecen muy útiles para evitar la relaxacion que suele causar en los órganos digestivos la mucha manteca que contiene el Cacao; pero es necesario emplearlas con conocimiento y parsimonia, pues de lo contrario se hace demasiado irritante el Chocolate, como lo he observado en muchas personas, que no se contentan con menos de una onza de canela por cada libra de Cacao en bruto; de modo que suelen tomar hasta un escrupulo, que son 24 granos, en cada taza de Chocolate cortado en tablillas de á doce en libra.

Mr. Baumé en sus Elementos de Farmacia

cia pág. 664. dice » comunmente se piensa que » el Chocolate con vainilla es demasiado calido » y menos favorable á la salud que sin ella; pe- » ro parece casi cierto que la virtud estomacal » y cordial de la vainilla facilita la digestion » del Chocolate, por cuyo motivo es mejor el » que la contiene, especialmente en corta can- » tidad. » Sobre este fundamento prescribe dos ochavas de canela, otro tanta de vainilla, y dos granos de clavo de especia para cada libra de Cacao en limpio; y aunque á pesar de la sensibilidad de mi complexîon no he podido advertir efecto dañoso alguno en el uso del Chocolate fabricado segun esta regla, solo por condescender con mi paladar hago suprimir la mitad de la vainilla que señala.

En el Diccionario de Historia natural de Valmont de Bomare se lee » que la vainilla » fortifica el estómago, ayuda la digestion, di- » sipa las ventosidades, promueve las reglas y » las orinas, facilita los partos. Y que los In- » gleses la estiman como específico para des- » terrar los afectos melancólicos. » Pero á pesar de estas apreciables virtudes, que me parecen positivas, hay muchas personas cuyo paladar solo admite bien el sabor de la canela; y

otras

otras que se contentan con hacer tostar mucho el Cacao, para avivar el gusto del Chocolate sin agregarle aroma alguno. El hábito es por lo comun la única regla que se observa en esto; pero tambien puede influir mucho en la salud, porque con el tueste del Cacao se atenúa mas ó menos la manteca que contiene, y así no puede producir los mismos efectos que en su estado natural.

Sería muy útil el poder dar reglas precisas y seguras sobre este particular; pero solo sabemos en general, que las personas de complexîon sanguina ó biliosa, y las que natural ó accidentalmente tengan los humores muy fluidos deben abstenerse, tanto de hacer tostar mucho el Cacao, como de todo exceso en los aromas para fabricar su Chocolate. Por el contrario, los sugetos de temperamento flemático, cuyos humores circulando con lentitud, suelen espesarse demasiado, no solo podrán avivar sin riesgo el sabor del Chocolate, bien sea por medio de los aromas que les agradasen, ó tostando el Cacao algo mas de lo regular; sino que tal vez les será preciso valerse oportunamente de estos dos medios, para evitar el daño que de otro modo pudiera ocasionarles dicha bebida.

Estas

Estas observaciones, aplicadas con el discernimiento y tino correspondientes á los casos particulares, pueden servir de regla para adaptar el Chocolate á la constitucion ó temperamento propio de cada uno. El Abate Rozier dice con discrecion, hablando del café, que varios Autores se han declarado vivamente contra esta bebida; que otros la han defendido con igual eficacia; que estas grandes disputas han manifestado que cada partido tenia razon; y que se hubieran excusado, conviniendose primero en el modo de preparar el café, en la cantidad que puede ser nociva ó provechosa; y finalmente, en los temperamentos á quienes debe ser adaptable: todo lo qual se pudiera aplicar respectivamente al Chocolate, pues ambas bebidas son bastante análogas, con la diferencia de ser esta última mucho mas agradable y nutritiva, mucho menos calida é irritante, y por consiguiente de un uso mas general y menos peligroso que aquella.

Sobre el modo de labrar el Chocolate he observado, que no conviene mantener muy caliente la piedra mientras se muele el Cacao solo, porque así pasan algunos granillos demasiado gruesos, que nunca llegan á desmenuzarse bien;

bien; que al tiempo de repasar la mezcla del Cacao con el azucar es necesario aumentar mucho el calor, para que derritiendose la manteca del primero pueda combinarse exâctamente con el segundo, en lo qual consiste la mayor perfeccion del Chocolate; y finalmente, que las especias no se deben agregar hasta el fin de la operacion, procurando el que para ello solo tenga la piedra el grado de calor indispensable, pues de otro modo pierden la mayor parte de su fragancia. Esto mismo sucede naturalmente al cabo de algun tiempo, á pesar de todas las precauciones que pueden tomarse, porque el Chocolate labrado padece una fermentacion insensible, en la qual se combinan intimamente todas las materias que le componen. De esta combinacion resulta al fin aquel sabor generoso y permanente, que saben distinguir muy bien los paladares exercitados; por lo qual prefieren siempre el Chocolate que tiene algunos meses al recien labrado, con tal que se haya mantenido en lugar seco, pues de otro modo se enmohece prontamente.

Con arreglo á estas observaciones hago yo labrar el Chocolate para mi gasto en la proporcion siguiente: siete libras de Cacao de

Cara-

Caracas, y quatro de Tabasco, muy escogidos y preparados como llevo explicado arriba; diez libras de azucar blanco, dos onzas de canela y una de vainilla. Esta mezcla me produce poco mas de diez y ocho libras de un Chocolate tan grato á mi paladar, y mucho mas adaptable á mi salud que el afamado de Oaxaca. No se si á Vmd. le sucederá lo mismo; y como supongo hará la experiencia inmediatamente, le agradeceré me comunique sus resultas para mi gobierno. Entre tanto, ofrezco á Vmd. continuar mis observaciones, á fin de ver si todavia puedo adelantar algo mas en el asunto.

Si mi aficion á la Medicina se hallase auxîliada con las proporciones que logran sus profesores, no dexaria de hacer tambien algunas experiencias sobre la idea que propuso últimamente un Médico Guipuzcoano, de emplear el Chocolate como correctivo de la violencia y mal gusto de los purgantes, y como auxîliar de las aguas minerales; porque, habiendome visto muchas veces en la sensible necesidad de ocurrir á los primeros he observado que tomando luego una taza de Chocolate puro, no sentia tanto las nauseas, retortijones y ruido de tripas, que suelen causar quando se introducen solos

en

en el estómago, como sucede comunmente. Sin embargo, no dexaba de experimentar los demas efectos que en otras ocasiones habia sentido con ellos. Lo mismo puedo decir respectivamente en quanto á los fundentes minerales, de que tambien he usado bastante; infiriendo de todo, que no solo en la administracion de estos medicamentos, sino tambien en la de otros muchos, sería conveniente permitir á los enfermos que tomasen luego su chocolate sobre ellos.

Esto es, Amigo mio, lo único que por ahora puedo comnnicar á Vmd. sobre este asunto: celebraré le sirva de alguna utilidad, y que en todo lo demas que se le presente con igual expectativa mande sin ceremonia á su muy apasionado Servidor. = Desiderio de Osasunasco. = México y Mayo 16 de 1789.